



Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Von A bis Z handgemacht: Der Blanc de Noir der Familie Adank

Beschreibung:

Patrick Adank war es, der vor ein paar Jahren die Idee hatte, das Sortiment mit einem hochwertigen Schaumwein nach traditioneller Methode zu ergänzen. Handgerüttelt, versteht sich! Der Blanc de Noir von Adank besteht zum grössten Teil aus einem Jahrgang und wird mit Reserveweinen veredelt. Er reift zwei Jahre auf der Hefe und wird mit 2 g/l dosiert.

Aromenprofil:

Hellgelbe Farbe, rosa Schimmer. Noten von saftigen Äpfeln und Melone in der offenen Nase, dahinter auch weisse Blüten. Eine prächtige Fruchtaromatik offenbart sich am Gaumen, nun auch zitrische Noten und weisse Johannisbeeren, von feiner Perlage; die angenehme Fruchttüsse vermählt sich mit der dezenten Frische; aromatisch anhaltend bis in den harmonischen Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Blätterteiggebäck, geräucherter Forelle und Sbrinzwürfeln. Ebenso passend zu kalten Platten und zum Apéro.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Schweiz
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	08489--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blanc de Noir Brut

Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.